



Sueños fortificados

Rosa María Gonzalez Lamas. Fotos: Viajes & Vinos (C)

Sobre su placidez o su fiereza, por siglos los rabelos que por él navegaron fueron escribiendo una historia única de vinos que se grabó con la tinta dorada c Atravesando Portugal, ese río imponente sacó para el mundo una estirpe noble, que con fortificación tomó el futuro en sus manos, declarando su vocación i tiempo.

Con sus botellas se construyó otra historia, la de Vila Nova de Gaia, una pequeña ciudad que acaricia una de las riberas del río en su tránsito desde el inter desembocadura en el Mar Atlántico, donde el puerto, o porto, se fundió para siempre con el río, las castas autóctonas, la mano del hombre y la majestuosid

Así se gestaron los Oportos, vinos de Porto, la ciudad con nombre de puerto, desde la cual en la edición 2018 de Essência do Vinho zarpó una embarcació líquidas, vinos exultantes a través de los que se pudo retrasar el reloj y hacer un viaje en el tiempo a otro puerto donde las manecillas fueron marcando hor: fascinantes de Oportos muy raros y viejos.

Sus botellas son como libros solubles redactados en paralelo con hitos de la historia. El reinado de Victoria o Isabel II, las Guerras Mundiales, el estreno de lanzamiento de los satélites, la llegada del hombre a la luna o de los Smart Phones, el lanzamiento de los satélites, la llegada del hombre a la luna o el ascé Beatles. Con ellos fueron forjándose una decena de etiquetas *sui generis* que, como parte de Essência do Vinho Porto 2018, fueron objeto en el Palacio de cata más que excepcional, dirigida por Bento Amaral, Director de los Servicios Técnicos y de Certificación del Instituto del Vino de Douro y Oporto, y narrad enólogos o propietarios de las bodegas que custodiaron esas joyas fortificadas, que con sus sorbos de historia dejaron un sabor de boca sublime.



Lejos de decaer, como otros vinos, los Oportos muy viejos tienen casi como norma una inusitada viveza que les hace tan magnéticos como intrigantes. Su

proliferación de matices que les confiere el paso del tiempo, que en algunos fue tan prolongado, que incluso hizo que las nuevas generaciones desconociera su descansar ignoto se crecieron para regalar este magnífico ejercicio de degustación, donde casi todas las referencias fueron [tawnies](#) (Oportos que envejecimiento prolongado, en su mayoría medio siglo mínimo).

De origen holandés, la casa [Niepoort](#) es una de las de más vieja trayectoria elaborando vinos fortificados de Oporto. Es también célebre por las damajuanas para culminar su envejecimiento, y que también se emplean para las "garrafeiras".

Botella en portugués se dice garrafa, y las garrafeiras son un estilo menos conocido de vino de Oporto que funde lo mejor de los [ruby](#) y los tawnies, pues en pequeñas barricas de madera (tawny) como en botella (ruby), al redondearse en damajuanas.

Los garrafeira son uno de los estilos de vinos de Oporto más elegantes, y una de sus aptitudes es afinar esa elegancia de modo más acelerado que los c Niepoort comenzó a elaborar garrafeira en 1931, un sendero que se extendió hasta 1977, añada de la cual fue el **Niepoort Garrafeira 1977** de esta cata.

Tras su vendimia en 1977 este vino pasó a barricas pequeñas en 1987, decantándose a damajuanas en 2007 y embotellándose en 2011. Fue un vino de color rojo naranja, con una nariz en la que aparecieron pasas, nueces, vainilla, naranja *in crescendo* que desembocó en fruta oscura. En boca fue afrutado, con volumen, tuvo un retrogusto profundo y un final largo y fino, con gran sensación de pureza que trasladó al vino tranquilo que fue su génesis.



Una cualidad distintiva de los Oportos muy viejos es un toque de dulzor acompañado de una mayor sensación de acidez que contribuye al equilibrio y es resultado de la evaporación.

David Guimaraens, enólogo de Taylor's, presentó la segunda referencia de la cata, **1968 Taylor's Single Harvest**, un Oporto tawny que en lugar de ensamblar construyó su ensamblaje con vinos de una misma cosecha. "Los tawnies viejos son el resultado de la paciencia y la dedicación", dijo el enólogo, quien explicó que dejar desatendidos a ver cómo evolucionan, sino que hay que cuidarlos en todo momento.

Este Single Harvest fue un vino más denso y más concentrado, de color más cobrizo y marcados aromas a naranja amarga, complementada con matices a frutas especias como la canela, con un pase intenso y untuoso por el paladar por donde se deslizó con gran finura, y terminó con una gran persistencia y un profundo Taylor's también empleó damajuanas en la elaboración del vino.



El **1963 Graham's Colheita** también fue un tawny de una sola añada. Esa fue una cosecha muy buena y la primera realmente importante tras el fin de la Se

que comercialmente fue favorable a la bodega. Este vino de Oporto, que llegará al mercado dentro de algunos meses, se estrenó con menor expresividad en intensificándose, pero resaltando sus notas cítricas, el vinagrinho y un final de boca especiado y almendrado. En boca fue tan fino como envolvente.

Algo importante es que la bodega designa los vinos de una misma añada de manera diferente dependiendo de la disponibilidad de botellas. De este modo se "colheitas" cuando hay más cantidad de vino, y se designarán "single harvest" cuando el Oporto es muy viejo y la disponibilidad de botellas es mucho menor.

Una de las tendencias indiscutibles en el mundo de los vinos fortificados de Oporto es la revalorización de los Oportos blancos como vinos de guarda, ejemplo en esta magna degustación. Si el paso del tiempo aclara las tonalidades de los Oportos tintos en madera, al igual que sucede con los vinos tranquilos, a los oscurece.



Guimaraens hizo hincapié en la distinción entre los términos "blender" y "winemaker". Los "winemakers" tienen también con la viña, pueden o no ser también blenders, un oficio que él definió como arte, fruto de la paciencia y la

Quinta das Lamelas es una bodega familiar en Baixo Corgo que a esta cata aportó **4 Gerações Branco**, un vino de tonalidad ambarina que tiene como par castaño portugués. El vino conjugó la parte cítrica con notas de evolución aunando frescor con madurez. Un Oporto cargado de finesse con un bouquet por además de cítricos, notas de vainilla, toffee, tabaco de pipa, sobresaliendo los recuerdos a pasas sultanas. En boca fue fino y largo, envolviendo todo el pal tiempo en copa se aplanó, permanenciando su cariz especiado. Una producción de solo 2198 botellas.

La quinta escala por el puerto de sueños recaló en **1950 Barão de Vilar Colheita**, un Oporto menos complejo, de color cabalgando entre lo cobrizo y caoba; vinagrinho estuvo presente en su nariz, por donde navegaron marcas notas a naranja, tabaco y tonos torrefactos a cáscara de café tostado, que anteceder envolver, largo y con un punto amargo donde se destacaron los recuerdos a avellana, almendras y especias.

Kopke Colheita 1941 fue el sexto puerto de escala en el recorrido por los Oportos de ensueño. Fundada en 1638, Kopke es la más antigua casa de Oporto embotellado solo cuando lo solicita el cliente porque de acuerdo al enólogo Carlos Alves, el secreto es sacar el vino cuando está listo. "Los colheitas son con buena educación", afirmó, recordando que para 1941 los colheitas se elaboraban pensando en un envejecimiento prolongado.

Sabiduría popular. Los vinos de Oporto son un asunto entre lo divino y lo humano que, en definición de algunos, sur hombre y la química del tiempo. Los vintage son un regalo de la naturaleza, la suma de los pies del hombre y la mancawnies, donde el bodeguero muestra su pericia, son algo casi divino, con la ayuda del hombre. Los colheita suman i del hombre.

Todas las botellas de Kopke se pintan a mano y ésta de 1941 dejó grabado su color ambarino y sus aromas a vainilla, caramelo y una pizca de café convivi con matices almendrados que se deslizaron envolventes y sedosos por el paladar, con buen equilibrio y menos densidad, concluyendo con un final fino y es excesivamente persistente.

El segundo blanco viejo de la degustación fue el **Quinta do Mourão San Leonardo Very Old White 90**. Quinta do Mourão es otro pequeño productor familiar Braga, su enólogo, nació en el Douro, su padre en Vila Nova de Gaia, él en Oporto y su vino en el Douro, como un tributo a su padre. "En el Douro lo tradici fueran tawnies. En Oporto no puede distinguirse si el origen de un vino viejo era blanco o tinto", señaló.

Este blanco añejo, que envejece en el Douro, mostró notas más dulzonas con más matices a pasas, abundante toffee y tonos de chocolate en nariz, conjug boca, donde fue envolvente, aunque con moderada persistencia.

La revolución la planteó el **Andresen Colheita 2010**, un Oporto de dimensión histórica ya que fue el año en que Portugal cambió de monarquía a república. familiar que ya sorprendió en [2015](#), son de origen danés y en su rumbo a los Estados Unidos se detuvieron en Oporto donde terminaron afincándose y fund hoy una de las pocas bodegas de Oporto íntegramente en manos portuguesas. La bodega fue una de las primeras en Portugal en alcanzar los cotizados 2C calificaciones de la Revista de Vinhos, algo que no es de sorprender por la redondez que muestran sus etiquetas.



En ésta se funden dos elementos importantes. El primero, una añada, la del 1910, que produjo vinos con mucha concentración de azúcar. El segundo, el generación de embotellar un vino que hubiera estado envejeciendo en madera por n siglo.

El largo paso del tiempo dejó una indeleble huella de excelencia y delicia en este Oporto, muestra de barrica, de color cobrizo-caoba, que en nariz se mue más en línea de pasas, higos, toffees y vainilla, que luego se van abriendo para revelar un seductor punto cítrico a cáscara de naranja y una potencia alme este vino con una boca espléndida, un divino encuentro entre lo dulce y lo ácido en un vino finísimo y profundo que sorprendió por su equilibrio, redonde aterciopelado y envolvente, y una elegancia superlativa.

El **Gran Cruz Anniversary Edition Very Old Port** ha sido, sin duda, uno de los fortificados del año. Este Oporto cobrizo-caoba se elaboró para celebrar e Cruz, en 2017, y se concibió como un tributo al arte del ensamblaje y a todos quienes han ido cuidando el vino a través del tiempo. Por ello, este Oporto art vinos que se han envejecido tanto en el Douro como en Gaia, por un período de más de un siglo. El ensamblaje incluye dos vinos con uvas prefloréticas, la cata se mostró más bien discreto, revelando notas a naranja y especias. Un vino con vocación de porvenir, muy fino, especiado en boca y con un final s

No pudo haber mejor colofón a la travesía por los ensoñadores vinos de Oporto que otro viejísimo Oporto blanco, el **1884 Ramos Pinto**, un vino nacido er nariz tan intrigante como fascinante y singular. El vino, custodiado por Ana Rosas, se embotelló con 40 años en 1926, con lo que ha tenido un prolongadís botella. A pesar de su edad, si por algo destacó este Oporto fue por su frescura, que fue un marco para una caja aromática de la que iban saliendo matices Oporto. En especial de unos distintivos puntos ahumados y a aldehídos, que se sumaron a las notas cítricas a naranja y al vinagrino que caracterizó a es con mucha redondez, un retrogusto almendrado y una compleja elegancia.

En 2017 el valor de las ventas de los vinos de Oporto alcanzó los 380 millones de euros, manteniendo su tendencia ascendente, a pesar de los volúmenes mantenido bastante estáticos. Las categorías especiales de vino fueron instrumentales en esas cifras ya que representaron el 42.7% del valor de todos los 22.4% de su volumen.

Algo notable es que parte importante de ese crecimiento se ha dado en el mercado nacional, lo que se vincula a la buena racha que lleva Portugal como d es el principal mercado los vinos de Oporto, seguido por Francia, Reino Unido, Holanda, Estados Unidos, Bélgica, Dinamarca, Alemania, Canadá y Españ

Además de los grandes nombres históricos, están apareciendo nuevos elaboradores de Oporto, especialmente productores de vino del Douro, que ya no e envejecer el vino en Vila Nova de Gaia. ¡Qué interesante sería saber si esos nuevos vinos de Oporto se conciben con ese mismo afán de longevidad, par aquí a cien años.

Divinidades & Viajes & Vinos agradecen a la organización de Essência do Vinho Porto su invitación a integrar el jurado internacional de profes los Top 10 Wines de Portugal y pudo participar también en esta exclusiva cata.

Más Essência: [Top 10 Wines Portugal](#)

10 de febrero de 2018. Todos los derechos reservados. ©